

## SUPPEN

### **RINDERKRAFTBRÜHE**

MIT KRÄUTERFLÄDLE, MAULTÄSCHLE UND BRÄTKNÖDEL € 7.10



### **GRÜNKOHL CREME-SUPPE**

MIT MOZZARELLA UND SPECK-CROUTONS € 6.90

### **“MISO-SUPPE”**

MIT SHIITAKEPILZEN, FRÜHLINGSLAUCH,  
TOFU UND WAKAME-ALGEN € 7.50

## VORSPEISEN, ZWISCHENGERICHTE UND SALATE



**ROHKOST- UND BLATTSALATE MIT KRESSE** € 7.20

### **GEMISCHTER SALATTeller MIT**

- WÜRZIGEN PUTENBRUSTSTREIFEN KLEIN € 11.00 € 13.40

- SAFTIGEN GARNELEN KLEIN € 14.30 € 17.20

- GEBRATENEN PILZEN KLEIN € 13.10 € 16.00



### **RAVIOLONI MIT RICOTTA UND JUNGEM BLATTSPINAT**

UND IM OLIVENÖL GEBRATENE PILZE € 12.00

### **GEBEIZTER WILDLACHS**

MIT LACHSKAVIAR, ORANGEN,  
FELDSALAT UND HONIG MOUSSE € 12.90

### **GEBACKENE WAN TAN TASCHEN**

GEFÜLLT MIT GARNELEN, KAROTTEN UND INGWER  
AUF CHUTNEY VON ROTEN ZWIEBELN € 11.90

### **SPANISCHE SCHINKENKROKETEN**

MIT TOMATENBROT UND SALATBOUQUET € 9.90

# KÜCHENCHEF – 5 GANG - MENÜ € 45

ALS 4 GANG OHNE VORSPEISE € 39

GEBACKENE WAN TAN TASCHEN MIT GARNELEN,  
KAROTTEN UND INGWER AUF CHUTNEY VON ROTEN ZWIEBELN

\*\*\*

“MISO-SUPPE“

MIT SHIITAKEPILZEN, FRÜHLINGSLAUCH,  
TOFU UND WAKAME-ALGEN

\*\*\*

ERFRISCHENDES ZITRONENSORBET

\*\*\*

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS HÜFTSTEAK  
MIT KRÄUTERKRUSTE UND GRÜNKOHL-RISOTTO  
ODER MIT RINDERFILET – AUFPREIS + 6 EURO

\*\*\*

DUETT VON ZARTBITTER & WEIßEM SCHOKOLADEMOUSSE  
AN ANANAS-MINZE-SALAT

## REGIONALE SPEISEN



### **KÄSESPÄTZLE**

MIT SCHMELZZWIEBELN UND SALAT

€ 13.80

### **ZWEI HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT**

ZWIEBELN UND KÄSE ÜBERBACKEN

DAZU EIN KLEINER SALAT

€ 15.20

### **WIENER SCHNITZEL VOM DEUTSCHEN KALB**

MIT BRATKARTOFFELN UND PREISELBEEREN

€ 23.80

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELN, GEMÜSEBOUQUET  
UND KÄSESPÄTZLE

€ 25.80

### **GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN**

MIT PILZEN, PERLZWIEBELN UND SPÄTZLE

€ 22.90

## VEGETARISCHE GERICHTE



### **SPINATROULADEN**

MIT PARMESAN, MOZZARELLA UND BROCCOLI  
AUF ROTEN LINSEN MIT TOMATEN

€ 18.70



### **CHICORÉE -SCHWARZWURZEL LASAGNE**

AN TOMATENSOÛSE MIT BERGKÄSE ÜBERBACKEN

€ 18.00



### **PILZ RISOTTO**

MIT PARMESAN UND BEILAGENSALAT

€ 18.90

## IMMER GERNE GEGESSEN

### **MEINLS HAUSNUDELN**

MIT ROTEN GARNELEN, TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN

€ 21.50

### **GEBRATENE FRANZÖSISCHE DUPONT ENTENLEBER**

MIT APFELCHUTNEY

UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE

€ 19.50

### **ARGENTINISCHES BLACK ANGUS HÜFTSTEAK**

ROSA GEBRATEN

MIT KRÄUTERKRUSTE UND GRÜNKOHL-RISOTTO

€ 22.50

### **IBERICO BOHNEN CASSOULET**

IBERICO SCHWEINEKAREE UND SCHWARZWURST

DAZU BAUERNBROT & ESSIGGURKEN

€ 19.50

### **SUKIYAKI-RINDFLEISCHEINTOPF**

MIT SHIITAKEPILZEN, FRÜHLINGSLAUCH, CHINAKOHL,  
SPINAT, TOFU UND NUDELN

€ 21.50

### **RINDERFILET 200G - ZART GEBRATEN**

AN GEBRATENEN PILZEN MIT AROMEN VOM

CHILI-TOMATEN-ÖL DAZU GRILLGEMÜSE

€ 29.50

## **ALMOCHSE AUS ÖSTERREICH**

DAS BESONDERS SCHÖN MARMORIERTES OCHSENFLEISCH AUS ÖSTERREICH IST EIN FLEISCH DER EXTRAKLASSE.

DIE ARTGERECHTE HALTUNG ZEICHNET SICH IM SOMMER DURCH DIE ALM-WEIDEWIESEN MIT HOCHWERTIGEN ALMGRÄSERN UND KRÄUTER AUS. IM WINTER STEHEN DIE OCHSEN IN GROßEN FREILAUF- STÄLLEN, WO AUSSCHLIEßLICH GETREIDESCHROT UND HEU OHNE GENTECHNIK GEFÜTTERT WIRD. DAS LANGSAME WACHSTUM DER TIERE (CA. 26 MONATE) TRÄGT ZUSÄTZLICH ZUR PERFEKTEN REIFUNG BEI UND BRINGT EINEN PRIMA GESCHMACK.

### **RÜCKENSTEAK VOM ALMOCHSEN 300G MIT FETTRAND**

MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, BUNTEM GEMÜSE  
UND KROSSEN BRATKARTOFFELN

€ 29.00

### **GEFÜLLTE PAPRIKA VOM ALMOCHSEN**

MIT REIS, GEMÜSE, TOMATENSUGO UND BEILAGENSALAT

€ 19.90

### **RIB EYE ALMOCHSEN STEAK 300G - GEBRATEN**

MIT GEMÜSEBOUQUET,  
ROTKOHLGNOCCHI UND KRÄUTERBUTTER

€ 27.90

## **FISCHE HEIMISCH & EXOTISCH**

### **GEBRATENES DORADENFILET**

MIT ROTE LINSEN RAGOUT UND SAFRANNUDELN

€ 23.50

### **DUETT VON DORADENFILET UND GEBRATENER GARNELE**

MIT KAPERN -ZITRONE SOßE UND ROTE BETE-RISOTTO

€ 26.00

**DIE BESONDERE EMPFEHLUNG  
UNSERES KÜCHENCHEF**

**FISCH JE NACH TAGESANGEBOT  
MIT KORRESPONDIERENDEN BEILAGEN**

## Dessert

### **UNSER KLEINES DESSERT**

1 ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEEIS € 4.90

### **DUETT VON SCHOKOLADENMOUSSE**

ZARTBITTER & WEIßE SCHOKOLADE € 8.50

ANANAS-MINZE-SALAT

### **FEINER APFELSTRUDEL**

MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS

UND SAHNEKLEKS € 8.50

### **APRIKOSENKOMPOTT**

MIT KAREMELLISIERTEN WALNUSBRÖSELN UND

PUMPERNICKEL € 8.50

### **SORBET – VARIATION**

ZITRONE, MANDARINE, MANGO € 7.50

### **UNSER CREMIGES MILCHSPEISEEIS**

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSORTEN

PRO KUGEL € 2.50

- VANILLE

- SCHOKOLADE

- HASELNUSS

MIT SAHNE EXTRA € 0.80

### **KÄSEPLATTE**

MIT FRANZÖSISCHEM WEICH- UND HARTKÄSE

QUITTENSENF UND NÜSSEN € 11.90

### **ALS ABSCHLUSS ROTER PORTWEIN 5CL** € 6.00

2011 LATE BOTTLED VINTAGE DOC

TAYLOR´S PORT- DOURO